



【各位】

Eat& Holdings

2022年4月18日

株式会社一品香

## 創業 67 年・老舗横濱中華が生まれ変わります ハマっ子が愛してやまない「横濱一品香」 横浜・青葉台にリブランディングオープン

株式会社一品香(いっぴんこう、本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:鳥生恒平)が運営する横濱たんめん発祥の店『横濱一品香』は、1955年の創業以来、最大のリブランディングを実施。2022年4月21日(木)、横浜・青葉台にリブランディング第1号店をオープンいたします。



『横濱一品香』が誕生したのは1955年。横浜・野毛に、カウンター9席だけの小さな店としてオープンしました。ここでは、戦後満州から引き揚げてきた料理人が現地の大陸料理の味を再現した、日本で初めての“湯麺(タンメン)”が振舞われました。“湯麺”はすぐに地域の方々の間で広がり、“スープ麺”という愛称で親しまれました。店の前には毎日行列ができるほど。店内に入りきれずタクシーの中で召し上がるお客様まで。その後『横濱一品香』は、店舗数が増え、本社ができ、工場も構えるようになりました。本格中華を手軽に召し上がっていただけるよう、中華メニューも充実いたしました。今では“横濱中華”の老舗として、3世代でお店にご来店される“ハマッ子”も多くいらっしゃいます。

このたびの『横濱一品香』初のリブランディングでは、「この喜びをもっと横浜の方々に広げていきたい」という創業時からの熱い思いと“湯麺”は変わらずに、カジュアルなシーンでも、とっておきのお出かけのシーンでもご利用いただけるようなブランドへと進化いたします。“横濱中華”を代表するお店を目指して、異国情緒を感じる空間で、永く受け継がれる味と、時代にあった鮮やかで楽しい食シーンを、ぜひご体験ください。



## 横濱一品香・リブランディングの特徴

### 横濱中華を感じる空間

中華の醍醐味といえば、大人数で円卓を囲むこと。青葉台店では、中央に「花」をモチーフとしたソファ席の円卓をお店のシンボルにしました。今まで通り、お一人様でも気兼ねなく中華をお楽しみいただけるシーンは残しています。“横濱中華”として、港町横浜らしい「文明開化」をイメージした装飾も店内各所に施しました。非日常が味わえる空間で、ゆったりと多種多様な“横濱中華”をご堪能いただけます。



### 目移りしてしまうほど豊富で色鮮やかなメニュー



昨年、8年ぶりにグランドメニューを刷新した『横濱一品香』ですが、リブランディングオープンをする青葉台店では点心メニューをはじめ、一品メニューなど、さらに新規メニューを投入。オープンのタイミングでは、84品のお料理と5種の中国茶のバリエーションで皆様をお迎えいたします。

### 点心を楽しむなら、職人こだわりの『手包み雲吞(ワンタン)』

中華の楽しみといえば、やはり点心。軽食や間食として楽しまれてきた点心ですが、麺類などの一品料理と組み合わせて楽しむのが、横濱中華の楽しみ方。青葉台店で特におすすめなのは、『手包み雲吞(ワンタン)』。創業から続いたんめんのレシピを紐解き、「たんめんに合う味や食感」にこだわり、新たに誕生した自慢の逸品。職人が毎日一つひとつ丹精込めて丁寧に包みご提供いたします。点心を1個からお選びいただけるのも、女性には嬉しいサービス。お好きな点心をチョイスして、いつもよりワンランク上の中華をお楽しみいただけます。



### 受け継がれる味



半世紀以上、世代を超えて“ハマっ子”たちに愛されてきた「横濱一品香」。その神髄が『絶品たんめん』です。一口食べれば、伝統的でありながら新しい、横浜の華やかな雰囲気広がります。これを食べずして“横濱中華”は語れない。この味だけは変わらずに、今後もご提供してまいります。

**【店舗情報】**

**横濱一品香 青葉台店**

所在地:横浜市青葉区青葉台2-11-12 青葉台コーポ1F

電話番号:045-482-6226

オープン:2022年4月21日(木) 11:00

店舗規模:50坪 50席

営業時間:全日11:00~22:00 (21:30ラストオーダー)

アクセス:東急電鉄田園都市線「青葉台」駅 徒歩7分

公式ホームページ:<https://www.ippinko.jp/>



**<本件に関するお問い合わせ先>**

**株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田**

**TEL:03-5769-505 E-mail:eat-press@eat-and.jp**